




## Sałatka warstwowa z topinamburem

 Nikita

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

### Składniki:

pieczarki marynowane małe - 1/2 szklanka  
czerwona cebula mała - 1 szt.  
topinambur - 5-6 szt.  
burak - 1 szt.  
marchewka mała - 2 szt.  
seler korzeń - - kawałek  
jaja - 2 szt.

jabłko małe - 1 szt.  
ogórek kiszony - 1-2 szt.  
ser żółty tarty na drobnej tarce np. gouda - 1-2 łyżka  
majonez ze śmietaną (lub jogurtem) kilka łyżek -  
sól i pieprz - - do smaku  
szczypiorek posiekany - 1-2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Burak, marchewkę, seler i topinambur ugotować w skórkach lub upiec. Ja często przy okazji jak piekę chleb, to obok wrzucam różne warzywa korzeniowe zawinięte szczelnie w folię lub przykryte w naczyniu żaroodpornym i czekają sobie upieczone w lodówce. Jaja ugotować na twardo. Warzywa i jaj obrać.

**KROK 2:** Pieczarki pokroić w ćwiartki, ułożyć na spodzie miseczki. Na nich ułożyć czerwoną cebulę pokrojoną w drobną kosteczkę. Oprószyć solą i pieprzem świeżo mielonym.

**KROK 3:** Na cebulę rozsmarować odrobinę majonezu wymieszanego ze śmietaną lub jogurtem (wg preferencji, ja lubię minimalną ilość). Następna warstwa to drobno posiekany topinambur, oprószyć solą i pieprzem, warstwa majonezowa.

**KROK 4:** Kolejna warstwa to drobno posiekany burak.

**KROK 5:** Następnie drobno posiekany seler, warstwa majonezowa, następnie marchewka.

**KROK 6:** Potem drobno starte jabłko, warstwa majonezowa, a na niej drobno posiekany ogórek kiszony.

**KROK 7:** Na ogórku starte na tarce jaja, na jaja kilka kleksów majonezowych. Na środku kopała z tartego sera żółtego, a wokół posiekany szczypiorek. Sałatkę wstawić do lodówki na około 30 minut.

**KROK 8:** Podawać np. z domowym pieczywem na zakwasie lub samą.